

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) sekarang ini telah berkembang pesat ke berbagai provinsi dan kota di seluruh negara Indonesia. Menurut Dirjen Industri Agro Panggah Susanto dalam siaran *pers* berkata, “saat ini, industri AMDK di dalam negeri berjumlah sekitar 700 perusahaan yang sebagian besar merupakan sektor Industri Kecil dan Menengah (IKM). Secara volume, konsumsi AMDK menyumbang sekitar 85% dari total konsumsi minuman ringan di Indonesia”. Perkembangan industri ini disebabkan karena permintaan yang banyak dari konsumen dan semakin rendahnya kualitas air baku pada sumber mata air maupun sumur. Diketahui juga fakta bahwasanya semakin meningkatnya jumlah penduduk maka tingkat pencemaran terhadap air bersih juga semakin meningkat. Hal ini yang menyebabkan masalah pada keamanan pangan terutama pada penyediaan air bersih untuk air minum.

Menurut WHO tahun 2011 dalam Agustini (2017), kualitas air minum merupakan penentu kesehatan bagi lingkungan, karena air sangatlah penting bagi kehidupan serta mampu mentransmisikan penyakit pada suatu negara bahkan ke seluruh benua. Diperkirakan setiap tahun telah terjadi 4.6 miliar insiden penyakit yang diturunkan dari air terutama kolera yang mengakibatkan 2.2 juta kematian. Sehingga perlunya mengidentifikasi setiap titik tertentu dalam kegiatan yang mempunyai peluang kontaminasi tinggi kemudian mengambil tindakan untuk meminimalkan peluang tersebut. Pendekatan berdasarkan Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis atau HACCP dapat membantu sebagai tindakan preventif yang efektif untuk menjamin keamanan pangan (Andelina & Prasetyo, 2015).

Dalam buku Mortimore dan Wallace (2005), HACCP merupakan suatu metode manajemen keamanan pangan dengan sistematis dan didasarkan pada prinsip-prinsip yang sudah dikenal, yang ditujukan untuk mengidentifikasi *hazard* (bahaya) yang kemungkinan dapat terjadi. Pengendalian HACCP ditempatkan untuk mencegah munculnya *hazard* tersebut.

PT. Cahaya Bumi Intanpari (CBI) merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi AMDK dalam kemasan galon, botol dan gelas dengan merek “AirMu”. Perusahaan ini berdiri sejak 16 Desember 2016 dan pada bulan Juli 2018 PT. Cahaya Bumi Intanpari sudah memenuhi sertifikasi ISO 9001:2015 dan menerapkan PP No:75/M-IND/PER/7/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik. Sebagai perusahaan pemula dalam bidang pangan, yaitu AMDK maka perlu diterapkannya sistem HACCP untuk pengendalian keamanan pangan dari area kritis yang dapat menimbulkan racun dalam pangan.

PT. Cahaya Bumi Intanpari terletak di desa Temuireng Rt 3 Rw 12 Tegal Gege Kecamatan / Kabupaten Karanganyar Jawa Tengah kode pos 57714. Perusahaan AMDK ini dapat memproduksi air demineral sebanyak ± 13160 liter setiap kali produksi. Hasil produksi AMDK gelas 240 mL, perusahaan mampu menghasilkan 400 dus dan 150 dus dalam kemasan botol dengan isi 330 & 600 mL. Selain itu AMDK galon 19L perusahaan mampu memproduksi 200 galon dalam satu kali produksi. Gambar varian produk AMDK PT. Cahaya Bumi Intanpari dapat dilihat pada Gambar 1.1 berikut:



Gambar 1.1 Varian Produk AMDK PT. Cahaya Bumi Intanpari

PT. Cahaya Bumi Intanpari memasarkan produknya di beberapa kota di Jawa Tengah terutama pada lembaga-lembaga Muhammadiyah, khususnya permintaan dari Universitas Muhammadiyah Surakarta yang menggunakan label merek produk, yaitu dengan nama “UMS”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan keterangan latar belakang dan judul, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

- a. Apa saja Titik Kendali Kritis (TKK) pada proses pembuatan Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) PT. Cahaya Bumi Intanpari ?
- b. Bagaimana konsep HACCP dapat diusulkan untuk diterapkan pada pembuatan AMDK di PT. Cahaya Bumi Intanpari ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Mengidentifikasi TKK pada proses pembuatan air minum dalam kemasan (AMDK) Airmu UMS.
- b. Memberikan usulan penerapan HACCP yang merupakan sistem preventif dalam manajemen keamanan pangan pada PT. Cahaya Bumi Intanpari.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Bagi penulis
Mampu mengimplementasikan HACCP sebagai alat bantu pengendali keamanan pangan dalam hal ini adalah AMDK.
- b. Bagi perusahaan
Sebagai gambaran awal perusahaan untuk mendapatkan sertifikasi ISO 22000:2018 tentang sistem manajemen keamanan pangan.
- c. Bagi akademisi
Penelitian ini merupakan referensi mengenai metode HACCP yang dapat bermanfaat bagi peneliti selanjutnya.

1.5 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Penelitian ini dilakukan di perusahaan AMDK pada PT. Cahaya Bumi Intanpari (CBI) Karanganyar-Jawa Tengah dengan hasil akhir penelitian berupa usulan penerapan sistem HACCP.

- b. Identifikasi sistem HACCP pada penelitian ini adalah dari proses air baku atau pengambilan bahan baku dari sumber mata air sampai produk jadi yang sudah dikemas.

1.6 Sistematika Penelitian

Sistematika penelitian untuk penyusunan laporan tugas akhir ini secara berurutan sehingga alur penelitian dan permasalahan terlihat jelas. Sistematika penulisan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pertama ini berisikan tentang latar belakang penelitian, perumusan masalah, batasan masalah, manfaat penelitian, tujuan penelitian dan sistematika penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Landasan teori adalah penjelasan tentang konsep dasar dan metode dari berbagai buku dan jurnal sebagai pendukung hasil penelitian. Landasan teori pada penelitian ini menjelaskan tentang pengertian AMDK dan prinsip-prinsip penerapan HACCP.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini, peneliti menjelaskan tentang langkah-langkah struktur yang digunakan dalam pembahasan metode untuk menyelesaikan masalah dalam penelitian ini.

BAB IV PENGOLAHAN DATA DAN PEMBAHASAN

Pengolahan data dan pembahasan berisi tentang informasi data yang digunakan peneliti sebagai bahan untuk menyelesaikan masalah.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini menjelaskan tentang kesimpulan dari hasil pengolahan data yang telah dilakukan, serta mencapai tujuan dari penelitian ini dan saran yang bermanfaat bagi perusahaan.